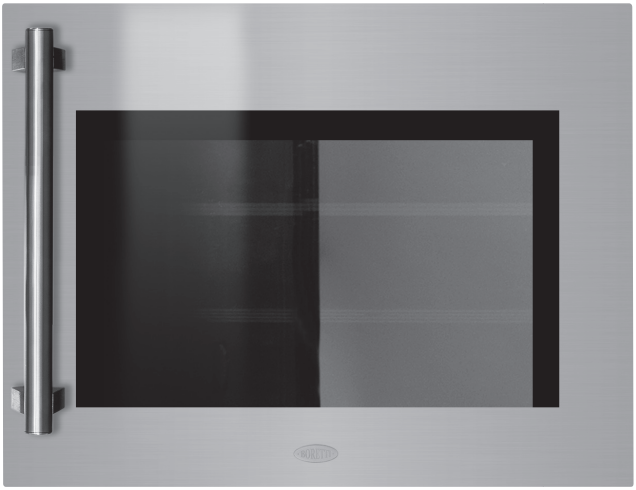
BWK-45 IX

Gebruiksaanwijzing	NL
Notice d'emploi	FR
Manual de uso	ES
Operating instructions	EN



©Boretti B.V.

VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

Inhoudsopgave

Eigenschappen

Waarschuwingen 4

Technische gegevens 4

Installatie

Plaatsing en aansluiting 5

Beschrijving van het apparaat

Overzicht 6

Bedieningspaneel 6

Opstarten en gebruiken

Bewaarvakken 7

Handmatige temperatuurinstelling 7

Houten schappen verwijderen 7

Flessen bewaren

Bewaren 8

Onderhoud en probleemoplossing

Onderhoud 9

Probleemoplossing 9

Milieuvoorschriften 9

Eigenschappen

Opmerkingen

– Bewaar deze handleiding zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen. Zorg dat de handleiding altijd bij het apparaat blijft, bijvoorbeeld als u het apparaat verplaatst, verkoopt of als u gaat verhuizen.
– Lees deze handleiding aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over de installatie, het gebruik en veiligheid.
– Om gevaarlijke situaties als gevolg van instabiliteit van het apparaat te voorkomen dient u het apparaat goed te bevestigen, volgens de montage-instructies.
– Houd het apparaat tijdens het verplaatsen of verhuizen altijd in een verticale positie.
– Om onjuist gebruik te voorkomen mag de wijnklimaatkast niet door kinderen of mensen met een geestelijke handicap worden gebruikt zonder dat een volwassene toezicht houdt.
– Om te voorkomen dat kinderen met de wijnklimaatkast spelen mogen zij deze alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene.
– Na installatie van de wijnklimaatkast dienen de voedingskabel en de contactdoos eenvoudig te bereiken te zijn.
– Houd de ventilatieopeningen in de behuizing altijd vrij.
– Zorg dat u het koelmiddelcircuit niet beschadigt.
– Neem contact op met de aftersalesservice om de neon-lamp te vervangen.
– De kabel mag niet worden gebogen of klem komen te zitten.
– De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en indien nodig worden vervangen door een erkend elektricien.
– De voedingskabel is van het Y-type. Neem contact op met de aftersalesservice om de kabel te vervangen.
– Gebruik geen elektrische apparatuur in de bewaarvakken tenzij gebruik van het desbetreffende soort apparatuur wordt aanbevolen door de fabrikant.
– De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als een van de bovenstaande voorschriften niet is nageleefd.

Gegevens

Model	inbouwklimaatkast 24 HOMME
Temperatuurzones	1 zone
Afmetingen	Breedte 60 cm
	Lengte 44,8 cm
	Diepte 55 cm
Gewicht**	30,5 kg
Gewicht	35,5 kg
Vermogen	120 W
Stroomsterkte	0,80 A
Lamp	1 x 6 W
Verbruik	0,9 kWh/24h
Spanning*	115 - 240 V
Frequentie	Hz* 50 - 60

*Deze waarden kunnen in verschillende landen afwijkend zijn. Kijk voor de specifieke eigenschappen van uw eigen wijnklimaatkast op het typeplaatje.

** Indien het apparaat leeg is.

Installatie

Plaatsing en aansluiting

Uitpakken

1 Haal het apparaat direct uit de verpakking en controleer of het tijdens het transport niet is beschadigd. Als het apparaat is beschadigd, sluit het dan niet aan, maar neem contact op met de dealer.
2 Verwijder voorzichtig alle bescherming, open de deur en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
3 Haal de voedingskabel eruit.

Plaatsing

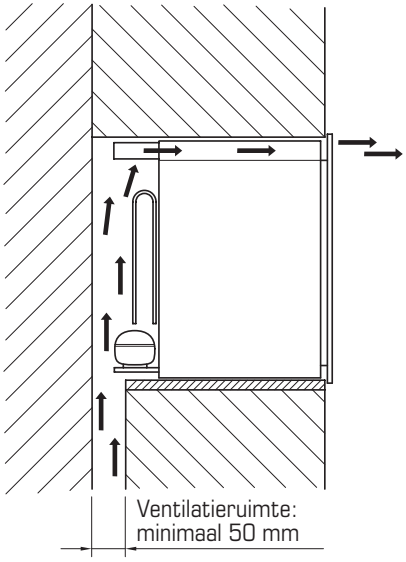
1 Plaats het apparaat op een plek waar een goede ventilatie mogelijk is, waar het niet vochtig is en in de vrije ruimte (niet in kasten met gesloten wanden).
2 Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
3 Houdt u aan de minimumafstand voor tussen het apparaat en de muren zodat de ventilatie gegarandeerd goed is.

Zie afbeelding.

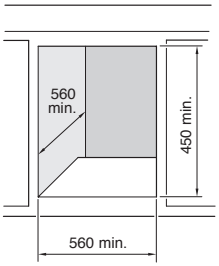
Elektrische aansluiting

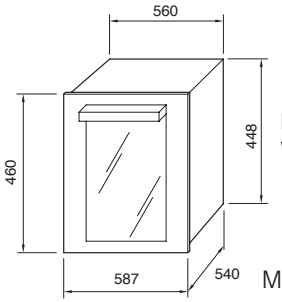
Laat de wijnklimaatkast na transport ten minste 3 uur rechtop staan, voordat u hem op het lichtnet aansluit. Controleer, voordat u de stekker in de wandcontactdoos steekt, of:

- de wandcontactdoos is geaard conform de wettelijke voorschriften,
- de contactdoos bestand is tegen de maximale stroombelasting van het apparaat zoals deze in de tabel met technische gegevens en op het typeplaatje rechtsonder staat vermeld (zie Beschrijving van het apparaat),
- de spanning binnen het spanningsbereik valt zoals die in de tabel met technische gegevens en op het typeplaatje rechtsonder staat vermeld (zie Beschrijving van het apparaat),
- de wandcontactdoos compatibel is met de stekker van het apparaat. Vervang anders de wandcontactdoos of de stekker; gebruik geen verlengkabels of tafelcontactdozen.



Binnenafmetingen
van de wijnklimaatkast



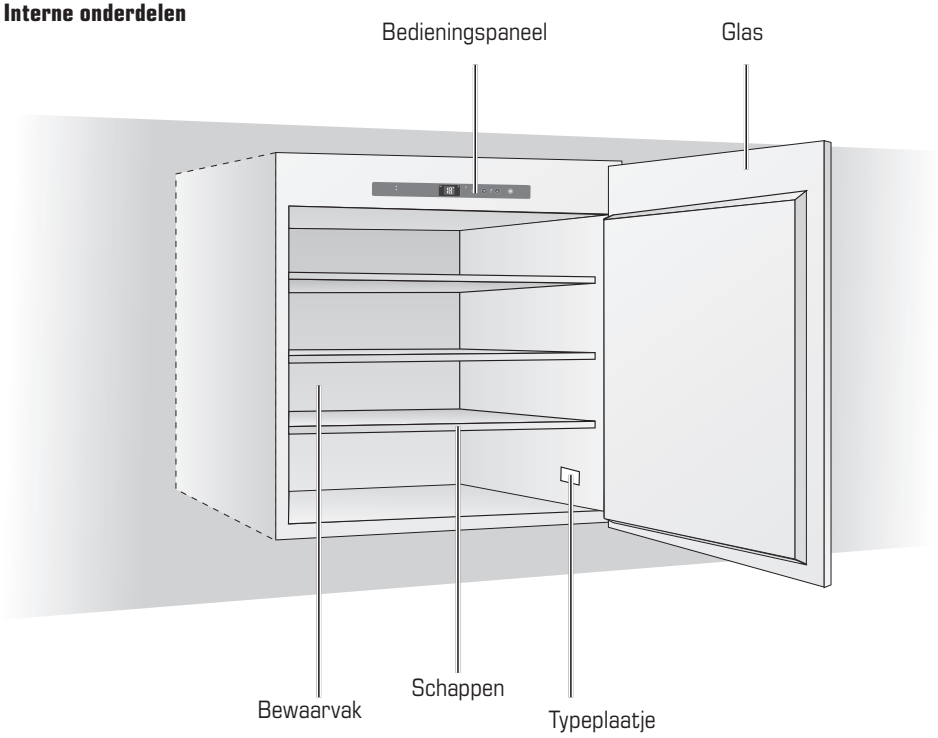


Buitenafmetingen
van de wijnklimaatkast

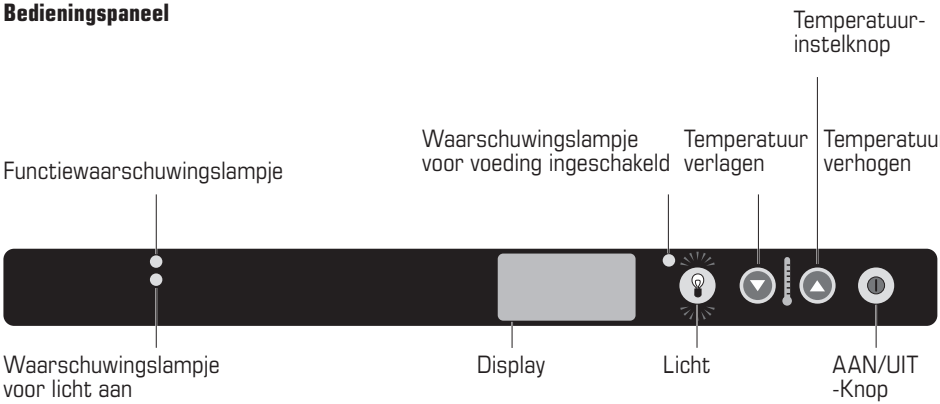
Meubelzijde

Productbeschrijving

Interne onderdelen



Bedieningspaneel



De wijnklimaatkast gebruiken

Bewaarvak

De belangrijkste functie van het bewaarvak is om ervoor te zorgen dat uw flessen wijn in optimale omstandigheden worden bewaard.

De temperatuur van de wijnklimaatkast is in de fabriek standaard ingesteld op 15°C, een temperatuur die optimaal wordt geacht voor de meeste wijnen.

Wijn is complex van aard als gevolg van het langdurige en langzame rijpingsproces. Om alle eigenschappen van een wijn goed tot hun recht te laten komen, moet aan zeer specifieke voorwaarden worden voldaan.

Alle wijnen worden bewaard bij dezelfde temperatuur, maar ze worden bij verschillende temperaturen geserveerd en geproefd, afhankelijk van hun verscheidene eigenschappen.

Daarom geldt voor uw nieuwe wijnkast hetzelfde als voor de wijnkelders van wijnboeren; niet de absolute temperatuur is van belang voor het goedhouden van uw wijnen. Het is vooral van belang dat de bewaartemperatuur gedurende de hele periode constant wordt gehouden. Voor het bewaren van wijn is elke temperatuur ideaal, zolang die temperatuur maar niet verandert.

Handmatige temperatuurregeling

Als u de temperatuur in de wijnkast wilt aanpassen, volgt u dan de onderstaande aanwijzingen:

1. Als u uw wijnklimaatkast aansluit op het lichtnet, dan toont het display de ingestelde temperatuur.
2. Druk gedurende één seconde op de knop (zie Bedieningspaneel). De temperatuur begint nu te knipperen.
3. Druk op de knop of de knop totdat de gewenste temperatuur wordt aangegeven.
4. Wacht 5 seconden totdat de temperatuur niet meer knippert.
5. Wacht tot de wijnklimaatkast de ingestelde temperatuur heeft bereikt voordat u er wijnen in legt.

De binnenverlichting gaat niet branden (of deze gaat tijdelijk uit) als de binnentemperatuur hoger is dan 24°C. Hierdoor bereikt de wijnklimaatkast sneller de ingestelde temperatuur.

Houten schappen verwijderen

WAARSCHUWING:

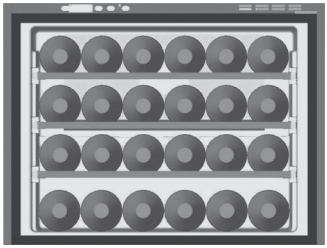
De houten schappen schuiven niet. Haal de schappen niet uit de wijnkast terwijl er flessen op liggen. Anders kunnen de flessen eraf vallen en breken.

U kunt de schappen alleen uit de wijnklimaatkast halen als ze leeg zijn.

Wijnflessen bewaren

Standaardindeling voor 24 flessen

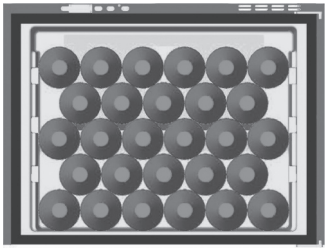
De standaardindeling voor 24 flessen (voor standaard-, gemengde en Alsace-fles) wordt aanbevolen wanneer de flessen zichtbaar moeten zijn en eenvoudig uit de kast gehaald moeten kunnen worden.



Standaard 24 flessen
(100% liggend) 3 schappen

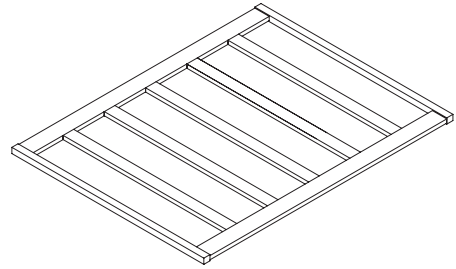
Leg elke fles in één van de openingen van de 3 houten schappen. Op de bodem van de wijnklimaatkast is plaats voor 6 flessen.

Wij raden u aan om langere flessen (flessen wijn uit de Rijnstreek) op de bodem te leggen. Deze plek is zeer geschikt voor het bewaren van grotere flessen.



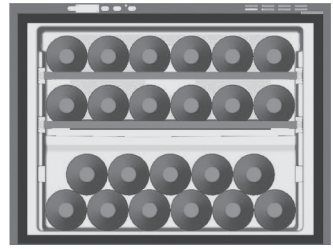
Conservering 28 flessen
(100% liggend) 1 schap

– Het houten schap draagt zonder problemen 22 flessen wijn.



Champagneflessen bewaren

Champagneflessen zijn groter dan standaardflessen. De flessen dienen daarom op de bodem van de wijnkast bewaard te worden, waar 5 flessen naast elkaar passen. Als u meer dan 5 champagneflessen in uw wijnkast wilt bewaren, dan dient u het derde schap te verwijderen en de flessen in twee rijen op elkaar te leggen (waarbij u de flessen van de bovenste rij steeds "tussen" twee flessen legt die op de bodem liggen). Op deze manier passen er 9 champagneflessen in uw wijnkast.



Onderhoud en probleemoplossing

Onderhoud

De wijnklimaatkast uitschakelen
Voor reiniging en onderhoud van de wijnklimaatkast dient u de stekker uit het stopcontact te halen.

Probleemoplossing
Indien u merkt dat uw wijnklimaatkast niet goed functioneert, probeert u dan eerst zelf aan de hand van de volgende lijst het probleem op te lossen voordat u contact opneemt met het Boretti-servicecenter.

Probleem
De compressor werkt niet.
De compressor stopt nooit.

Mogelijke oorzaken/oplossingen
- De stekker zit niet of niet goed in het stopcontact en kan geen contact maken. Er kan ook sprake zijn van een stroomstoring in uw huis.
- De wandcontactdoos is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. Steek ter controle de stekker van de wijnklimaatkast in een ander stopcontact.
- Neem contact op met de Boretti-aftersalesafdeling.

– Werkzaamheden aan de wijnklimaatkast mogen alleen worden uitgevoerd door erkende technici van uw plaatselijke Boretti-servicecenter.

– De kwaliteit van uw wijnen heeft niet te leiden onder korte storingen zoals een stroomstoring. Alleen als functiestoringen gedurende een langere periode niet worden opgelost, kan de kwaliteit van de wijn achteruit gaan.

Milieuvoorschriften

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:
Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

Avant-propos

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

Sommaire

Caractéristiques

Recommandations 12

Données techniques 12

Installation

Positionnement et branchement 13

Description de l'appareil

Vue d'ensemble 14

Panneau de contrôle 14

Mise en marche et utilisation

Logements d'affinage 15

Réglage manuel des températures 15

Extraction des étagères en bois 15

Stockage des bouteilles

Modalité de stockage 16

Entretien et anomalies

Entretien 17

Anomalies et solutions 17

Caractéristiques

Recommandations

– Il est important de conserver la présente notice de façon à pouvoir la consulter à tout moment. En cas de vente ou d'installation à un autre endroit, s'assurer que la notice est conservée avec l'appareil.
– Veiller à lire attentivement la notice: elle contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la sécurité.
– Pour prévenir les risques inhérents à l'instabilité de l'appareil, il est important de veiller à ce qu'il soit fixé dans le plus scrupuleux respect des instructions de montage.
– En cas d'installation à un autre endroit voire de simple déplacement de l'appareil, veiller à le maintenir en position verticale.
– Le beverage centre ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants ou des porteurs de handicap, sans la supervision d'un adulte responsable, afin de prévenir toute utilisation non prévue de l'appareil.
– Les enfants ne doivent en aucun cas utiliser le beverage centre sans la supervision d'un adulte pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
– Une fois l'appareil installé, le câble électrique et la prise de courant doivent être faciles d'accès.
– Veiller à ce que les ouvertures de ventilation de l'habillage externe de l'appareil ne soient pas obstruées.
– En aucun cas ne doivent être utilisés, pour accélérer le dégivrage, des moyens mécaniques ni quelque moyen que ce soit autre que ceux recommandés par le constructeur.
– Veiller à ne pas endommager le circuit de réfrigérant.
– Pour le remplacement du néon, s'adresser à un centre d'assistance.
– Le câble ne doit subir ni pliures ni écrasements.
– Le câble doit être contrôlé régulièrement et son remplacement doit être exclusivement confié à un technicien agréé.
– Le câble d'alimentation est de type Y, pour son éventuel remplacement s'adresser à un centre d'assistance.
– Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, s'ils ne sont pas du type ceux recommandés par le constructeur.
– Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes et recommandations ci-dessus ne seraient pas respectées.

Caractéristiques Techniques

Modèle	Cave Built – In 24 Homme
Températures	1 Zone
Dimensions	largeur cm 60
	hauteur cm 44,8
	profondeur cm 55
Poids**	30,5 Kg
Poids	35,5 kg
Puissance électrique	120 W
Courant	0,80A
Ampoules	1 x 6 W
Consommation	0,9 kWh / 24h
Tension en Volt*	115 - 240 V
Fréquence Hz*	50 - 60

* Ces valeurs peuvent varier selon les pays. Pour connaître les caractéristiques spécifiques de l'appareil, consulter la plaque des données techniques du produit.

** Appareil vide.

Positionnement et branchement

Déballage

1 Déballer aussitôt l'appareil et s'assurer qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. En présence de dommages, ne pas brancher l'appareil et prendre contact avec le revendeur.
2 Retirer avec précaution les protections et les adhésifs, ouvrir la porte et s'assurer du bon état des divers éléments.
3 Extraire le câble d'alimentation électrique.

Positionnement

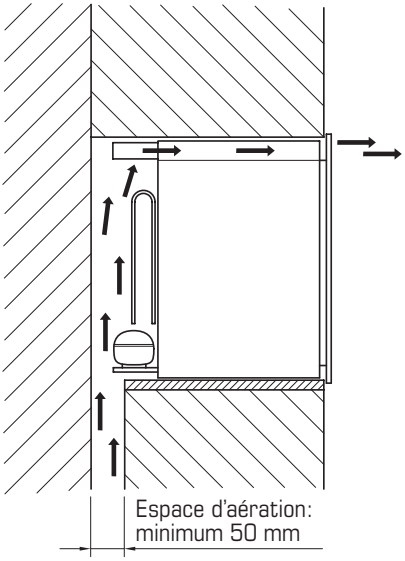
1 Positionner l'appareil à un endroit bien aéré, non exposé à l'humidité et dégagé (éviter les armoires murales fermées).
2 Maintenir l'appareil loin de sources de chaleur.
3 Respecter les distances minimum entre l'appareil et le logement à l'intérieur duquel il doit être positionné pour en assurer la parfaite ventilation.

Voir figure.

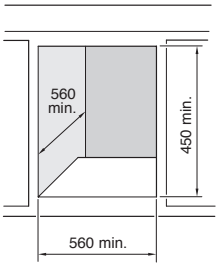
Branchement électrique

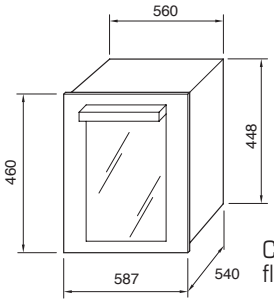
Après son transport, placer l'appareil en position verticale et laisser s'écouler au moins 3 heures avant de le brancher à l'alimentation électrique. Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que:

- la prise est reliée à une ligne de terre conforme aux normes en vigueur;
- la prise est en mesure de supporter la puissance maximum de l'appareil indiquée dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir Description de l'appareil);
- la tension d'alimentation est comprise dans les limites indiquées dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir Description de l'appareil);
- la prise est compatible avec la fiche de l'appareil. Si tel n'est pas le cas, changer la prise ou la fiche; ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.



Dimensions de l'espace de logement





Dimensions de la cave

Cote de butée flanc meuble

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

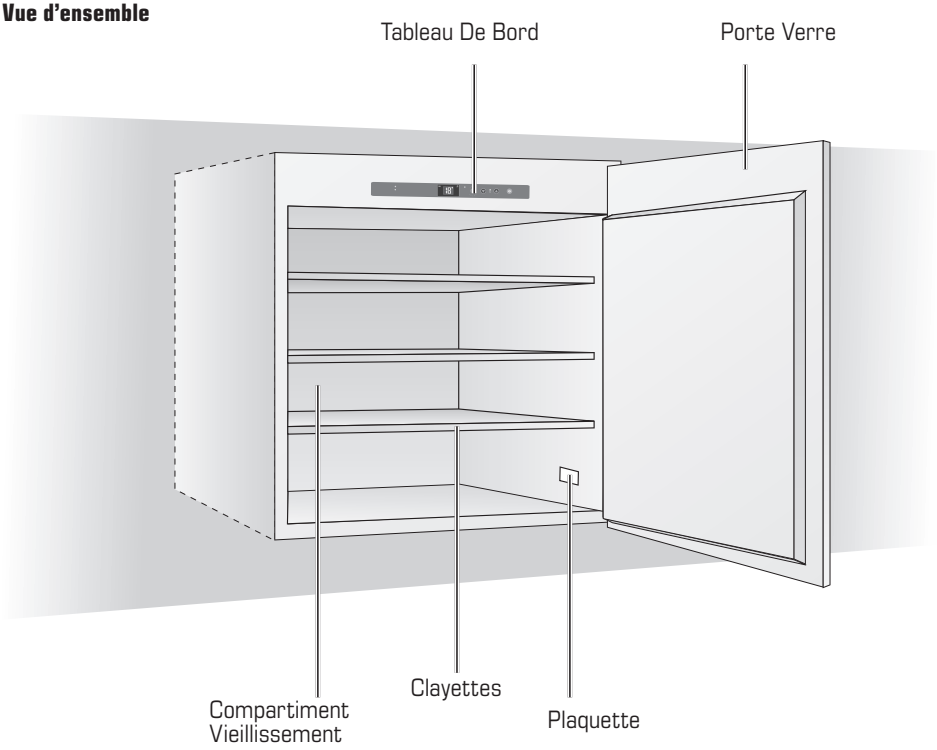
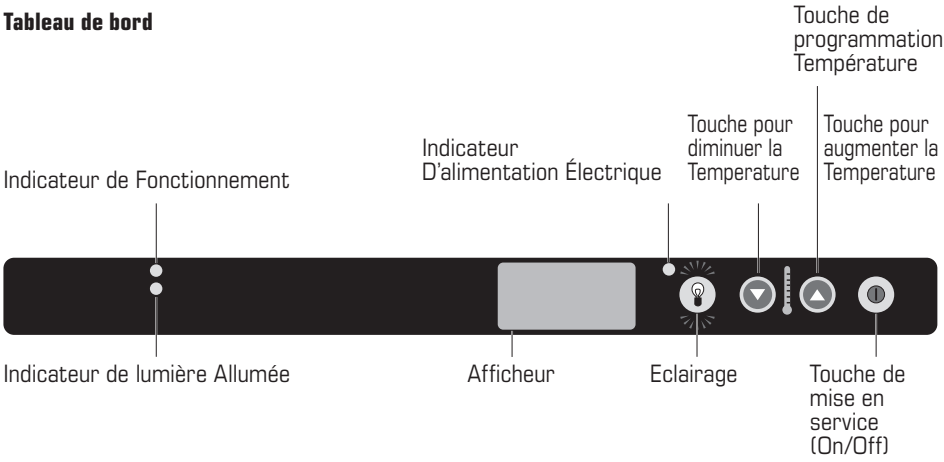


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

Compartiment vieillissement

La cave à vin comprend un compartiment vieillissement qui a pour rôle principal d'assurer des conditions optimales de conservation des vins.

Sa température est réglée en usine sur 15°, une température considérée optimale dans la plupart des cas.

Le vin est un produit complexe qui s'épanouit après une évolution lente et prolongée et qui exige des conditions spéciales pour s'exprimer au mieux. Les vins ont tous la même température de conservation tandis que leur température de service et de dégustation varie d'un vin à l'autre. Ainsi, tout comme dans les caves naturelles des producteurs, ce qui compte dans la cave à vin ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation mais plutôt sa constance dans le temps : la conservation du vin est idéale quelle que soit la température, à condition que cette dernière ne subisse pas de variations.

Réglage manuel de la température

Si nécessaire, la température peut être modifiée comme suit :

1. Lors du raccordement au secteur, l'écran affiche la température sélectionnée à l'intérieur du compartiment
2. Appuyez une seconde environ sur la touche (voir Tableau de bord); l'indicateur de température commencera à clignoter.
3. Appuyez sur les touches ou jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
4. Attendez 5 secondes jusqu'à ce que l'indicateur se remette au fixe; la température est à présent réglée.
5. Attendez que la température se stabilise avant de ranger les bouteilles de vin.

L'éclairage interne ne s'allume pas (ou bien s'éteint temporairement) quand la température interne dépasse 24°C, de telle sorte que la température programmée puisse être atteinte plus rapidement.

Extraction des étagères en bois

ATTENTION:

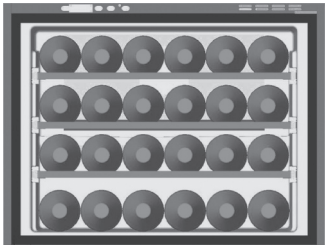
Les étagères en bois ne sont pas coulissantes: ne pas les extraire chargées de bouteilles pour prévenir le risque de rupture de ces dernières.

Les étagères peuvent être extraites pour les nettoyer uniquement en l'absence de bouteilles.

Stocker les bouteilles

Stockage classique 24 bouteilles

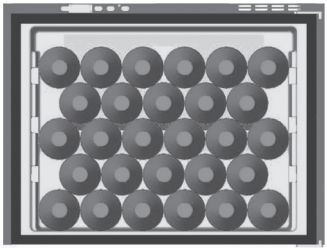
Si vous désirez stocker les bouteilles de vin de manière à ce qu'elles soient visibles et facilement accessibles, nous conseillons le stockage en configuration 24 bouteilles (du type Bordeaux ou mixtes Bordeaux et Alsace)



Standard 24 Bouteilles
(100% couchées) 3 clayettes utilisées

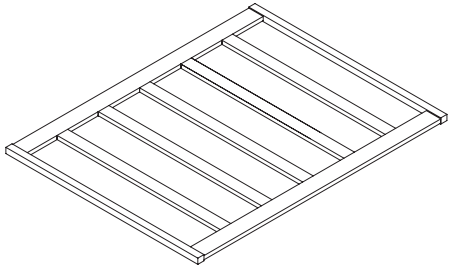
Rangez sur chacune des 3 clayettes en bois 6 bouteilles maximum, 6 autres bouteilles peuvent être rangées dans les emplacements aménagés sur le plancher de la cave à vin, soit 24 bouteilles au total.

Il est recommandé de placer les bouteilles les plus longues (type vins d'Alsace) dans la partie basse de la cave. Cette dernière est prévue pour les bouteilles de grandes dimensions.



Conservation 28 Bouteilles
(100% couchées) 1 clayette utilisée

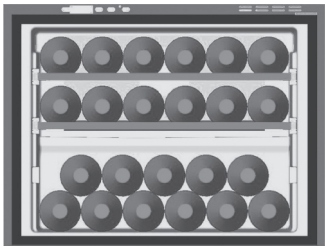
– Une clayette en bois peut supporter en toute sécurité jusqu'à 22 bouteilles maximum.



Stockage de bouteilles du type Champagne

A cause de leur dimension, dépassant celle des bouteilles classiques, il faut en stocker 5 au maximum sur le plancher de la cave à vin.

Pour stocker d'autres bouteilles du type Champagne, il faut enlever la 3ème clayette et les ranger au-dessus des bouteilles stockées sur le plancher de la cave à vin en les mettant en sens inverse. Vous pouvez ainsi stocker jusqu'à 9 bouteilles du type Champagne.



Entretien et anomalies

Entretien et soin

Mise hors tension

Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil du secteur : débranchez la fiche de la prise de courant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas. Avant de téléphoner à votre revendeur, contrôlez s'il ne s'agit pas d'un problème facile à résoudre à l'aide de la liste suivante.

Anomalies	**Causes / Solutions possibles :**
Le compresseur ne fonctionne pas	• La fiche n'est pas branchée dans la prise de courant ou pas assez enfoncée pour qu'il y ait contact ou bien il y a une coupure de courant. • La prise de courant ne fonctionne pas (assurez-vous de son alimentation en y connectant un autre appareil électrique).
Le compresseur ne s'arrête jamais	• Veuillez contacter le service assistance Indel B

– Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un service technique agréé par Indel B, sous peine d'annulation de la garantie. Après toute intervention sur le groupe froid, le technicien devra réaliser un contrôle d'étanchéité du circuit.
– Des anomalies de courte durée, par exemple une coupure de courant, ne sauraient compromettre la bonne conservation des vins. Seules les anomalies de fonctionnement non résolues peuvent à la longue être dommageables pour les vins.

Directives relatives à l'environnement

Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :
mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.

Introducción

Boretti le felicita por esta nueva adquisición para su cocina. Asimismo, Boretti le agradece la confianza depositada en la marca al adquirir este producto.

Le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones con el fin de evitar problemas y asegurarse de conocer, como usuario, el funcionamiento correcto y seguro de este producto.

En caso de que, a pesar de haber leído el manual o durante el uso de su cocina Boretti, le surgan dudas, estaremos encantados de atenderle.

En la parte trasera de es este manual encontrará los datos de contacto de Boretti.

¡Que disfrute!

Boretti

Índice

Características

Advertencias 20

Datos técnicos 20

Instalación

Colocación y conexión 21

Descripción del aparato

Vista del conjunto 22

Panel de control 22

Puesta en marcha y uso

Alojamientos para el envejecimiento 23

Ajuste manual de las temperaturas 23

Extracción de las repisas de madera 23

Almacenaje de las botellas

Modalidad de almacenaje 24

Mantenimiento y anomalías

Mantenimiento y cuidados 25

Anomalías y soluciones 25

Características

Avisos

– Es importante que conserve este manual para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que permanece junto al aparato.
– Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.
– Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, éste debe fijarse respetando estrictamente las instrucciones de montaje.
– En caso de traslado o desplazamiento mantenga el aparato en posición vertical.
– El beverage centre no puede ser utilizado por niños ni personas con minusvalías sin la supervisión de un adulto o de un tutor, para evitar que se utilice de modo indebido.
– Los niños no deben utilizar el beverage centre sin la supervisión de un adulto, para evitar que puedan jugar con el aparato.
– Cuando el aparato esté instalado, el cable eléctrico y la toma de la corriente deben poder alcanzarse con facilidad.
– Mantenga libres de obstáculos las aperturas de ventilación de la tapa del aparato.
– No utilice, para acelerar el proceso de descongelación, dispositivos mecánicos ni otros medios distintos a los recomendados por el fabricante.
– No dañe el circuito del refrigerante.
– Para sustituir el neón diríjase al centro de asistencia.
– El cable no debe estar doblado ni comprimido.
– El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.
– El cable de alimentación es de tipo Y, en caso de sustitución diríjase al centro de asistencia.
– No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para la conservación de los alimentos que no sean del tipo recomendado por el fabricante.
– El fabricante declina toda responsabilidad caso que no se respeten dichas normas.

Datos técnicos

Modelo	BODEGA BUILT – IN 24 HOMME
Temperaturas	1 Zona
Dimensiones	anchura 60 cm
	altura 44,8 cm
	profundidad 55 cm
Peso**	30,5 Kg
Peso	35,5 kg
Potencia eléctrica	120 W
Corriente	0,80 A
Lámparas	1 x 6 W
Consumo	0,9 kWh / 24h
Tensión en Voltios*	115 - 240 V
Frecuencia Hz*	50 - 60

* Estos valores están sujetos a variaciones en función del país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la tarjeta de las características del producto.

** Aparato vacío.

Colocación y conexión

Desembalaje

1 Desembale inmediatamente el aparato y controle que no haya sufrido daños durante el transporte. Si está dañado no lo conecte y póngase en contacto con el Revendedor.
2 Quite con atención las protecciones y los adhesivos, abra la puerta y compruebe la integridad de los varios componentes.
3 Extraiga el cable de la alimentación eléctrica.

Colocación

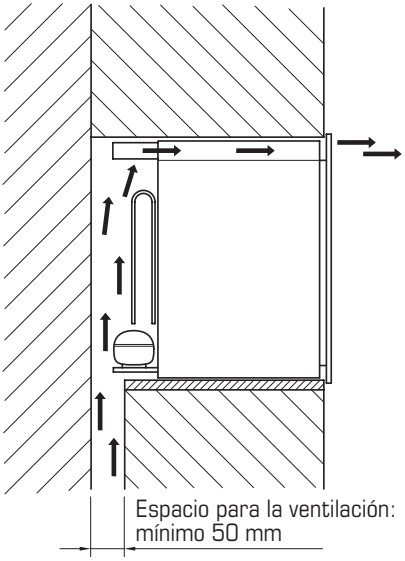
1 Coloque el aparato en un lugar bien ventilado, sin humedad y libre (evite armarios empotrados cerrados).
2 Coloque el aparato lejos de fuentes de calor.
3 Respete las distancias mínimas entre el aparato y el alojamiento en el que se colocará, con el fin de garantizar una perfecta ventilación del aparato.

Véase figura.

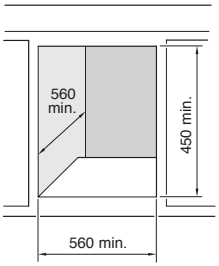
Conexión eléctrica

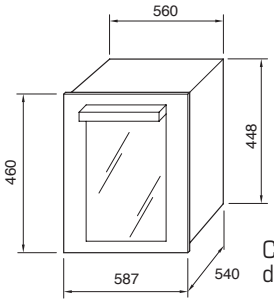
Después del transporte, coloque el aparato verticalmente ,y espere por lo menos 3 horas antes de conectarlo a la instalación eléctrica. Antes de introducir el enchufe en la toma de la corriente, asegúrese de que:

- la toma tenga puesta a tierra y sea a norma de ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina, indicada en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la tensión de alimentación esté comprendida entre los valores indicados en la taba Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. De lo contrario sustituya la toma o el enchufe; no use alargaderas ni tomas múltiples.



Dimensiones del alojamiento



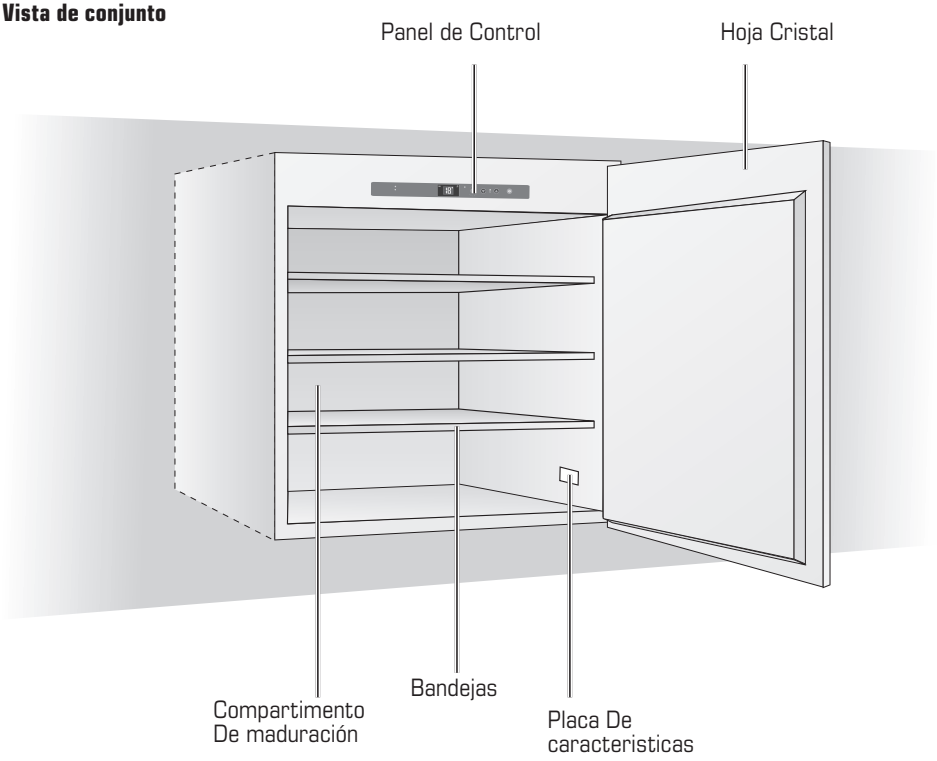


Dimensiones de la bodega

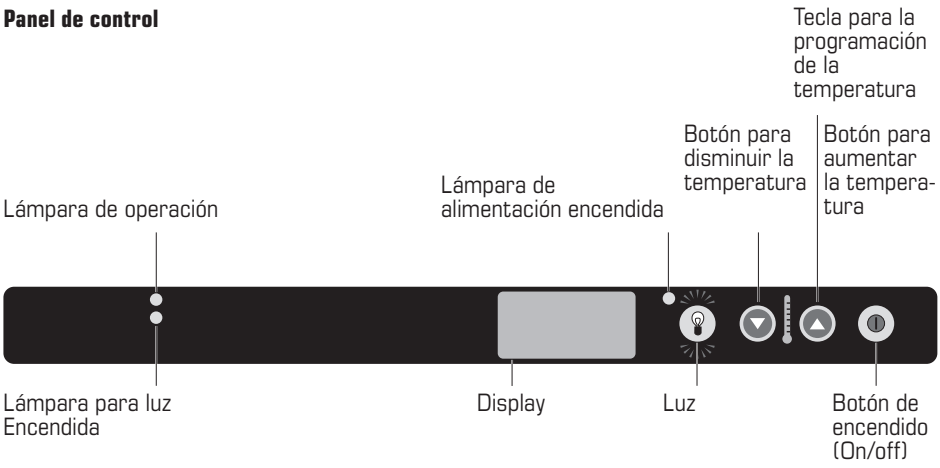
Cota tope al lado del mueble

Descripción del aparato

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

Compartimento de maduración

El frigorífico cantina está compuesto por un compartimento de maduración cuya función principal es garantizar condiciones óptimas de conservación de los vinos.

Su temperatura ha sido regulada en fábrica, en 15º, que es un valor considerado óptimo para la mayor parte de los casos.

El vino es un producto complejo que proviene de una evolución lenta y larga y, por lo tanto, necesita condiciones específicas para que esta evolución sea óptima. Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, pero las temperaturas de funcionamiento y de degustación son diferentes de acuerdo al vino.

Por lo tanto, al igual que para las cantinas naturales de los productores, para el frigorífico cantina no es tan importante el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino más bien, su constancia a través del tiempo: la conservación del vino es ideal a cualquier temperatura, siempre que la misma no sufra variaciones.

Regulación manual de la temperatura

Si fuera necesario, es posible modificar la temperatura de acuerdo a lo siguiente:

1. En el momento de la conexión a la red eléctrica, el display muestra la temperatura seleccionada para el interior del compartimento.
2. Presione el botón (ver Panel de control) durante aproximadamente un segundo; el indicador de la temperatura comenzará a centellear.
3. Presione los botones o hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Espere 5 segundos para que el indicador se vuelva fijo; la temperatura ha sido fijada.
5. Espere que la temperatura alcance el valor deseado e introduzca las botellas de vino en la cantina.

La luz interior no se enciende (o bien se apaga temporalmente) en cuanto la temperatura interna excede los 24°C. Esta operación permite acelerar el alcance de la temperatura programada.

Extracción de las repisas de madera

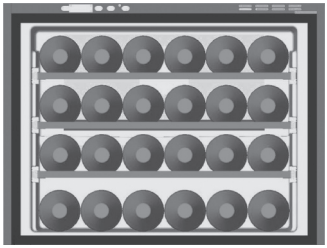
ATENCIÓN:

Los estantes de madera no son corredizos, no los extraiga cuando estén llenos de botellas para evitar el riesgo de romper las mismas.

Los estantes se pueden extraer para su limpieza sólo sin botellas.

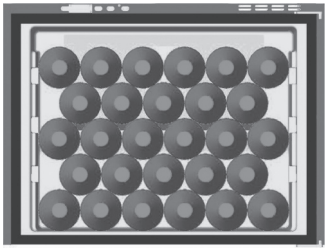
Almacenar las botellas

Almacenamiento clásico con 24 botellas
Si se desea colocar las botellas para la conservación del vino de modo tal, que sean visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de 24 botellas (bordoleses o mixto bordoleses y renanos).



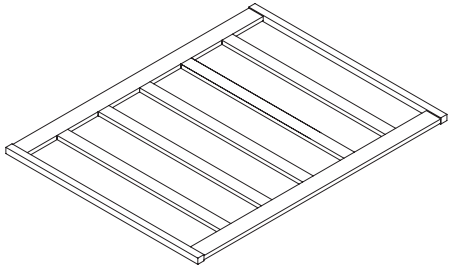
Estándar 24 Botellas (100% acostadas) 3 rejillas utilizadas

Coloque en los huecos de cada uno de los 3 estantes de madera, una cantidad máxima de 6 botellas; otras 6 botellas se pueden colocar en las ranuras ubicadas en la base de la cantina, haciendo un total de 24 botellas.
Se recomienda colocar las botellas más anchas (Tipo Renano) en la base de la bodega. Ésta última está predispuesta para alojar botellas de dimensiones mayores.

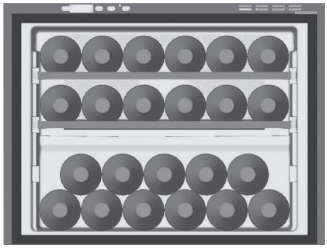


Conservación 28 Botellas (100% acostadas) 1 rejilla utilizada

– Un estante de madera puede soportar, en condiciones de seguridad, un máximo de 22 botellas.



Almacenamiento con botellas Champagnotta
Debido a su mayor tamaño con respecto a las botellas clásicas, las de Champagnotta se deben colocar en la base de la cantina y no más de 5. Si se desean almacenar más botellas de tipo Champagnotta, se debe quitar el 3º estante y se deben colocar las botellas sobre las que ya están ubicadas en la base de la cantina, en sentido opuesto a las mismas. De este modo, es posible almacenar hasta 9 botellas de tipo Champagnotta.



Mantenimiento y anomalías

Mantenimiento y cuidados

Cortar el suministro eléctrico
Durante los trabajos de limpieza y mantenimiento, es necesario aislar el aparato de la red de alimentación eléctrica: desenchufe el aparato.

Anomalías y soluciones
Puede suceder que el aparato no funcione. Antes de llamar al Revendedor, controle que no se trate de un problema fácilmente solucionable con la ayuda de la siguiente lista.

Anomalías	**Posibles causas / soluciones**
El compresor no funciona	• El enchufe no está introducido en la toma de corriente, no está lo suficiente como para hacer contacto o bien en la casa no hay corriente. • La toma de corriente no funciona (contrólela conectando otro aparato eléctrico).
El compresor no de detiene nunca	• Llame al centro de Asistencia técnica Indel B

– Cualquier intervención sobre el aparato debe ser realizada por el servicio técnico autorizado Indel B, si no es así, se puede declarar la nulidad de la garantía. Después de cada intervención sobre el grupo de refrigeración, el técnico debe controlar la estanqueidad del circuito.
– Las anomalías de breve duración, como por ejemplo la falta de corriente, no comprometen los vinos. Sin embargo, si dichas anomalías de funcionamiento se dejan sin resolver durante largo tiempo, pueden volverse peligrosas para los vinos.

Regulaciones medioambientales

Si por alguna razón desea deshacerse del aparato, deberá cumplir lo siguiente:
Entregue el aparato en la empresa local autorizada para la recolección de residuos electrodomésticos. Los materiales de algún valor pueden ser reciclados de una manera inteligente siguiendo un procesamiento correcto. Antes de desechar su aparato es importante que corte el cable eléctrico y lo retire junto con el enchufe. Este aparato está provisto de una marca de acuerdo con la directiva europea 202/96EG relativa a aparatos eléctricos y electrónicos. La directiva define las normas para la recolección y el reciclaje de residuos de aparatos, las cuales son válidas para todo el territorio de la Unión Europea.

Introduction

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

Table of Contents

Features

Warnings 28

Technical data 28

Installation

Positioning and connecting 29

Description of the device

Overview 30

Control panel 30

Starting up and using

Aging compartments 31

Manual temperature setting 31

Taking out the wooden shelves 31

Storing the bottles

Storing 32

Maintenance and troubleshooting

Maintenance and care 33

Troubleshooting 33

Features

Notices

– Remember to keep this booklet so you can refer to it at any time. In case of sale, transfer or should you move, remember to keep it together with the device.
– Read the instructions carefully: there is important information about installation, use and safety.
– To prevent danger stemming from instability of the device, you must fasten it in place, following the assembly instructions strictly.
– Whenever moving or transporting the device, keep it in a vertical position.
– The beverage centre must not be used by children or invalids, without supervision by an adult or a tutor, in order to prevent the cellar from being used improperly.
– Children may use the beverage centre only if supervised by an adult, in order to prevent them from playing with the cellar.
– After installing the device, the power cable and socket must be easy to reach.
– Keep the ventilation openings on the casing of the device free.
– Do not use mechanical devices, or any means not suggested by the manufacturer, to speed up defrosting.
– Do not damage the coolant circuit.
– Contact the after sales service to replace the neon.
– The cable must not be bent or crushed.
– The cable must be checked on a routine basis and replaced only by authorised technicians.
– The power supply cable is of a Y type. Contact the after sales service to replace it.
– Do not use electrical equipment inside the food compartments, unless they are of a kind suggested by the manufacturer.
– The Manufacturer shall not be liable if any of the above rules are not complied with.

Data sheet

Model	built-in 24 homme cellar
Temperatures	1 Zone
Dimensions	width cm 60
	length cm 44,8
	depth cm 55
Weight**	30,5 Kg
Weight	35,5 kg
Power	120 W
Current	0,80 A
Lamp	1 x 6 W
Consumption	0,9 kWh / 24h
Voltage*	115 - 240 V
Frequency Hz*	50 - 60

* These values may change in different countries. In order to find the specific features of your device, check the product features plate.

** When the device is empty.

Positioning and connection

Unpacking

1 Unpack the device immediately and make sure it has not been damaged during transport. Should it be damaged, do not connect, and get in touch with the Dealer.
2 Carefully remove the protections and the adhesives, open the door and make sure all the components are present.
3 Take out the power supply cable.

Positioning

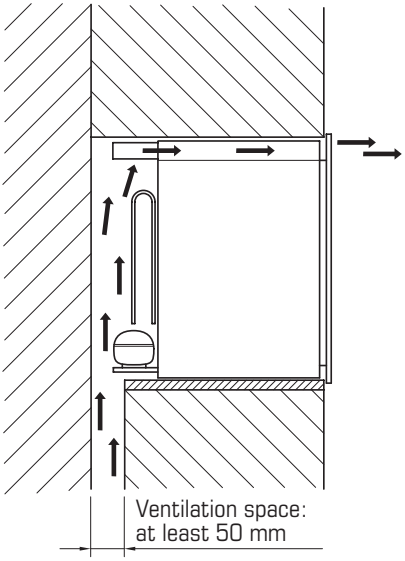
1 Position the device in a well ventilated area, not damp and free (avoid cabinets with closed walls).
2 Keep the device away from heat sources.
3 Make sure the minimum distances between the device and the walls of the room where it is placed are kept, in order to ensure perfect ventilation of the device.

See figure.

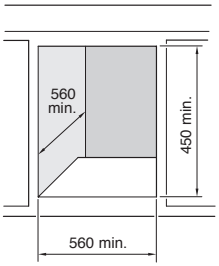
Wiring connection

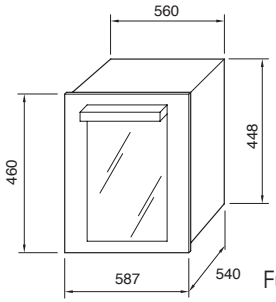
After transport, stand the device vertically, and wait for at least 3 hours before connecting it to the wiring system. Before putting the plug into the power socket, make sure that:

- the socket is earthed and according to legal regulations;
- the socket is able to hold up to the maximum power load of the machine, indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see Description of the device);
- the power supply voltage falls within the range indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see Description of the device);
- the power socket is compatible with the plug of the device. Otherwise, replace the socket or the plug; do not use extensions or multiple sockets.



Dimensions of the compartment



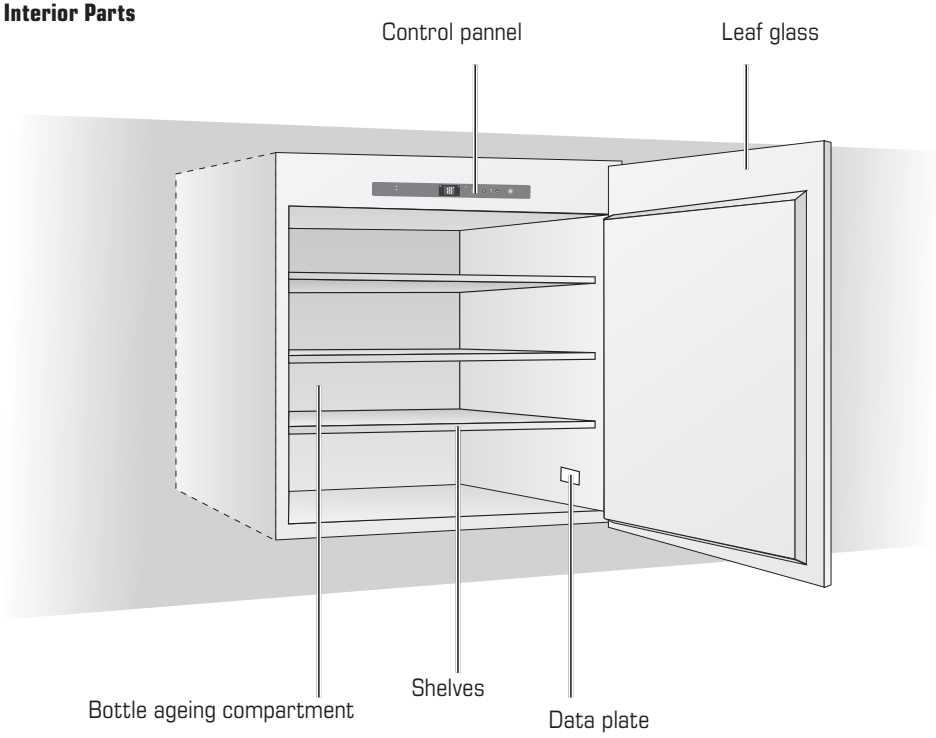


Dimensions of the cellar

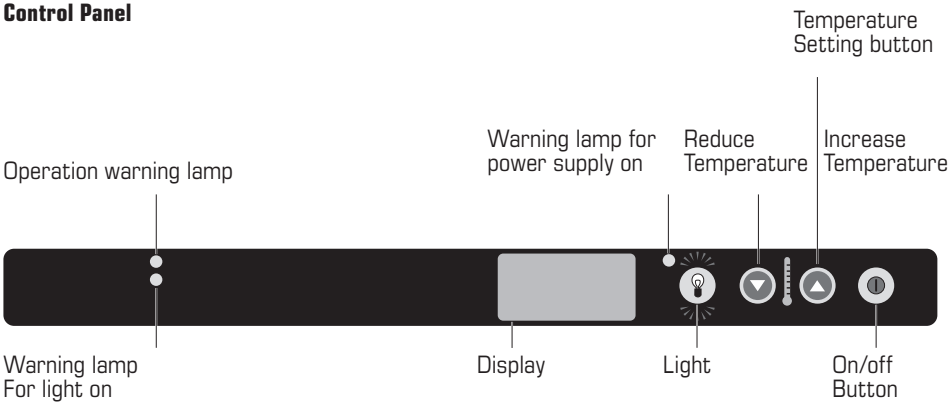
Furniture side area

Product Description

Interior Parts



Control Panel



Using the wine cellar

Bottle ageing compartment

The ageing compartment's main function is that of guaranteeing that your wines are preserved in optimal conditions.

The wine cellar's temperature was factory preset at 15° C, a temperature that is considered optimal for most wines.

Wine has a complex nature and it derives from a long and slow process. In order to best express its attributes, very specific conditions are necessary.

All wines are preserved at the same temperature, but, depending on their different characteristics, wines are served and tasted at very different temperatures.

Therefore, just as for manufacturers' wine cellars, for your new appliance, the absolute temperature value is not important for preserving your wine. Rather, the constant temperature through time is important. Wine preservation is ideal at any temperature, as long as that temperature does not vary.

Manual temperature control

Should you need to adjust the temperature inside the

wine cellar, follow the instructions below:

1. When you plug in your wine cellar, the display shows the temperature that has been set
2. Press the button (see Control Panel) for one second. The temperature will begin to blink.
3. Press the or buttons until you reach the desired temperature.
4. Wait 5 seconds for the temperature to stop blinking.
5. Wait until the wine cellar reaches its temperature before you place the wine bottles inside.

The inside light does not go on (or it goes off temporarily) when the inside temperature goes over 24° C. This allows you to reach the preset temperature more quickly.

Taking out the wooden shelves

WARNING:

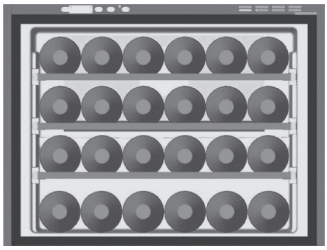
The wooden shelves are not sliding. Do not take them out when loaded with bottles, to prevent the risk of the bottles breaking.

You can take the shelves out for cleaning only when they are not loaded with any bottles.

Stocking the wine bottles

Standard 24-bottle stock

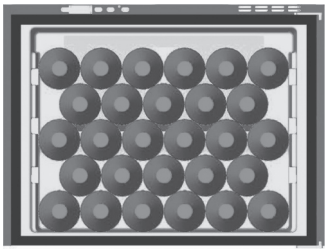
The 24-bottle stock (for standard, mixed, and renana bottles) is recommended for wines that need to be visible and easily removed.



Standard 24 Bottles
(100% lying down) 3 shelves

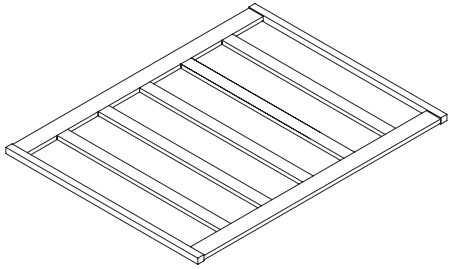
Position each bottle into the slots on the 3 wooden shelves. 6 bottles can be placed on the bottom of the wine cellar.

We suggest placing the longer bottles (Rhine wine type) at the cellar base. The base is suitable for hosting larger bottles.



Preservation 28 Bottles
(100% lying down) 1 shelf

– The wooden shelf can safely hold up to 22 bottles.

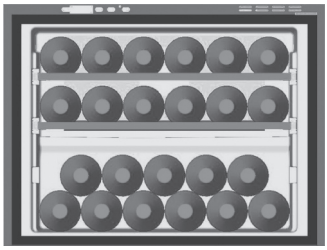


Champagne bottle stock

Champagne bottles are larger than standard bottles.

They must be placed onto the base of the wine cellar, which can hold up to 5.

If you want to stock more than 5 Champagne bottles in your wine cellar, remove the 3th shelf and stock the bottles in two rows (placing the bottles in the second row between those on the bottom row). This will hold up to 9 bottles.



Maintenance and troubleshooting

Care and maintenance

Disconnecting the wine cellar
During cleaning and maintenance, it is imperative that you unplug the wine cellar.

Troubleshooting
If you notice that your wine cellar is not working properly, check with the following list before you call your Service Centre.

Problem	Possible causes/solutions
The compressor does not work	• The plug is not plugged into the wall-outlet or not enough to make contact. Or, there could be a power failure in your home. • The wall-outlet is not in working order. Plug the wine cellar into another wall-outlet to check.
The compressor never stops	• Contact the Service Centre Indel B

– Any work that is done to the wine cellar should be performed by your authorized local Service Centre Indel B.
– Short term faults, such as power failure, will not compromise the wines. It is only when working faults are left unsettled for a long time that the wine may suffer.

Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:
Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S 0900-2352673 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Ruperlweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium

BORETTI S.L.
Oficina en Avd. de la Barrosa 63c
11139 Chiclana de la Frontera (Cadiz)
T +34 956 494684
F +34 956 494150
E info@boretti.com
Spain